

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 2 月 3 日 (03.02.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/009142 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23L 1/01, 1/076 (74) 代理人: 細田 芳徳 (HOSODA, Yoshinori); 〒540-6591 大阪府 大阪市 中央区 大手前一丁目 7 番 3 1 号 OMM ビル 5 階 私書箱 2 6 号 細田国際特許事務所内 Osaka (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2003/009362
- (22) 国際出願日: 2003 年 7 月 24 日 (24.07.2003) (81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (25) 国際出願の言語: 日本語 (84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 太陽化学株式会社 (TAIYO KAGAKU CO., LTD.) [JP/JP]; 〒510-0825 三重県 四日市市 赤堀新町 9 番 5 号 Mie (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 河合 隆範 (KAWAI, Takanori) [JP/JP]; 〒510-0825 三重県 四日市市 赤堀新町 9 番 5 号 太陽化学株式会社内 Mie (JP). 宮本 圭一 (MIYAMOTO, Keiichi) [JP/JP]; 〒510-0825 三重県 四日市市 赤堀新町 9 番 5 号 太陽化学株式会社内 Mie (JP). 河野 広道 (KOUNO, Hiromichi) [JP/JP]; 〒510-0825 三重県 四日市市 赤堀新町 9 番 5 号 太陽化学株式会社内 Mie (JP). 羽木 貴志 (HAGI, Takashi) [JP/JP]; 〒510-0825 三重県 四日市市 赤堀新町 9 番 5 号 太陽化学株式会社内 Mie (JP).
- 添付公開書類:  
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: CONDITIONING AGENT FOR FRY FOOD

(54) 発明の名称: フライ食品用品質改良剤

(57) Abstract: A conditioning agent for fry food characterized in that powder of a polysaccharide having an average particle diameter of 20  $\mu$  m or less is contained; a fry powder or fry food comprising the conditioning agent; and a fried food prepared by cooking with the conditioning agent or fry powder.

(57) 要約: 本発明は、平均粒子径が 20  $\mu$  m 以下である多糖類の粉末を含有することを特徴とするフライ食品用品質改良剤、該改良剤を含有してなるフライ粉及びフライ用食品、並びに該改良剤又は該フライ粉を用いて調理してなるフライ食品に関する。